Pollo al limón y risotto de cebada

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el pollo al limón

Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Para el risotto de cebada

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Perejil picado: 1 cda.
Cebada: 1 Taza
Queso Manchego: 50 g
Caldo: 1 L
Queso Crema: 100 grs.
Ciboullete picado: 1 cda.
Hojas de remolacha: 100 g

Para las remolachas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Romero: 1 Rama
Remolacha: 5 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

Para el Pollo al limón

- Cortar el **limón** en rodajas finas.
- Quemarlas en una sartén con aceite de oliva.

- Cortar la pechuga de **pollo** en 2, acomodarlas arriba de los limones.
- Agregarle rodajas de *limón* por encima, sal pimienta, ramas de *tomillo* y *romero*, y aceite de oliva.
- Tapar y cocinar, si es necesario agregar caldo

Para las remolachas

- Lavar las remolachas y cortarlas en cubos, disponerlas en una placa.
- Agregar, sal, pimienta, ramas de *tomillo* y *romero*, dientes de *ajo* y aceite de oliva.
- Tapar con papel aluminio y llevar a horno a 180°

Para el risotto de Cebada

- Rehogar en una sartén con aceite de oliva la *cebolla*, el *puerro* y el *ajo* picados.
- Agregar la cebada.
- Ir incorporando caldo de a poco, una vez cocida, cremar con el queso *crema*, ciboullete y *perejil* picado.
- Terminar el risotto con las hojas de *remolacha*, las remolachas asadas y queso manchego rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pollo-al-limon-y-risotto-de-cebada